



МІНІСТЕРСТВО
ЕКОНОМІЧНОГО
РОЗВИТКУ І ТОРГІВЛІ
УКРАЇНИ

УКРАЇНА

(19) **UA** (11) **124354** (13) **U**
(51) МПК (2018.01)
A23C 19/00

(12) ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

<p>(21) Номер заявки: u 2017 09142</p> <p>(22) Дата подання заявки: 15.09.2017</p> <p>(24) Дата, з якої є чинними права на корисну модель: 10.04.2018</p> <p>(46) Публікація відомостей про видачу патенту: 10.04.2018, Бюл.№ 7</p>	<p>(72) Винахідник(и): Побережна Дар'я Ігорівна (UA), Вікуль Світлана Іванівна (UA)</p> <p>(73) Власник(и): ОДЕСЬКА НАЦІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ, вул. Канатна, 112, м. Одеса, 65039 (UA)</p>
---	---

(54) КОМПОЗИЦІЯ ІНГРЕДІЄНТІВ ДЛЯ ПРИГОТУВАННЯ ХОЛОДНОЇ ЗАКУСКИ НА ОСНОВІ КИСЛОМОЛОЧНОГО СИРУ

(57) Реферат:

Композиція інгредієнтів для приготування холодної закуски на основі кисломолочного сиру містить кріп, зелень петрушки і кисломолочний сир. Додатково композиція містить ядра гарбузового насіння і зелену цибулю.

UA 124354 U

Корисна модель належить до галузей ресторанного господарства і харчової промисловості, зокрема до виробництва нових видів холодних закусок на основі кисломолочного сиру для різних груп населення, згідно з фізіологічними нормами. Холодна закуска на основі кисломолочного сиру розрахована на третю, четверту та п'яту групу людей, які працюють

5

розумово, фізично, з важкими металами, хімікатами та іншими шкідливими речовинами. Відомий склад холодних закусок на основі кисломолочного сиру з додаванням овочевої, фруктової сировини та спецій (див. Биологическая схема приготовления творога с экстрактом ехинацеи Авт. - сост.: Печар Н.П., Скіп О.С., <http://ivona.bigmir.net/cooking/413472-Tvorozhnaia-namazka-s-zelen-ju>, <http://spoon.com.ua/2011/02/tvorozhnye-namazki-i-pashtety/>). В рецептуру

10

холодної закуски на основі кисломолочного сиру із зеленню, часником та волоськими горіхами

входять:

- кисломолочний сир 0,5%-ної жирності;

- часник;

- кріп;

15

- волоські горіхи;

- кінза;

- петрушка.

В рецептуру холодної закуски на основі кисломолочного сиру з екстрактом ехінацеї входять:

- кисломолочний сир 0,5%-ної жирності;

20

- екстракт ехінацеї.

В рецептуру холодної закуски на основі кисломолочного сиру з цибулею входять:

- кисломолочний сир 0,5%-ної жирності;

- зелена цибуля;

- латук;

25

- перець;

- сіль;

- оливкова олія.

Найближчою до корисної моделі, що заявляється, є композиція інгредієнтів для приготування холодної закуски на основі кисломолочного сиру із зеленню і часником (див. <http://ivona.bigmir.net/cooking/413472-Tvorozhnaja-namazka-s-zelen-ju>). В рецептуру входять:

30

- кисломолочний сир 0,5%-ної жирності;

- часник;

- кріп;

- зелень петрушки;

35

- сметана.

Склад даної композиції вибрано як найближчий аналог.

Найближчий аналог і композиція, що заявляється, мають наступні спільні ознаки (компоненти):

- кисломолочний сир 0,5%-ної жирності;

40

- кріп;

- зелень петрушки.

Композиції за найближчим аналогом притаманний наступний недолік - продукт містить недостатню кількість мінеральних речовин і вітамінів, які потрібні людям, які працюють розумово, фізично, з важкими металами, хімікатами та іншими шкідливими речовинами.

45

В основу корисної моделі поставлено задачу розробити склад удосконаленої композиції інгредієнтів для приготування нових видів холодних закусок на основі кисломолочного сиру з додаванням фруктової, овочевої сировини та спецій, з покращеними фізико-хімічними та органолептичними показниками.

Поставлена задача вирішена композицією інгредієнтів для приготування холодної закуски на основі кисломолочного сиру, що містить кріп, зелень петрушки і кисломолочний сир, при цьому, згідно з корисною моделлю, вона додатково містить ядра гарбузового насіння і зелену цибулю, за наступним співвідношенням вказаних компонентів, мас. %:

50

ядра гарбузового насіння	2....3
--------------------------	--------

зелена цибуля	5....10
---------------	---------

кріп	8....15
------	---------

зелень петрушки	5....10
-----------------	---------

кисломолочний сир 0,5%-ної жирності	решта.
-------------------------------------	--------

Зелень петрушки, зелена цибуля та кріп містять велику кількість вітамінів, мінеральних речовин, які необхідні людині для нормального розвитку та працездатності. Всього із 5 грамів даних продуктів людина отримує 10-15 % від добової норми мінеральних речовин та вітамінів.

5 Тому, без сумніву, дана закуска повинна стати невід'ємною частиною раціону людей, які працюють у шкідливих умовах, на заводах.

Холодну закуску на основі кисломолочного сиру з додаванням фруктової, овочевої сировини готують у наступному порядку.

Кисломолочний сир проціджують від сироватки, віджимають та збивають у блендері до отримання однорідної маси.

10 Зелень (кріп, петрушку, зелену цибулю) перебирають, очищають від неїстівних частин, подрібнюють у блендері до отримання пюреподібної маси та додають до маси із кисломолочного сиру.

Ядра гарбузового насіння перебирають, видаляють не якісні, очищують від шкарлупи і подрібнюють за допомогою кухонного ножа на дошці і додають до маси із кисломолочного сиру.

15 Кінцевою операцією приготування холодної закуски є об'єднання всіх компонентів та збивання у блендері до однорідної маси. Оформлюють дану закуску з використанням булочки з кунжутом, молочної, студентської і т.д. або подають окремо у відповідному посуді із хлібом.

Компоненти беруть за наступним співвідношенням, мас. %:

ядра гарбузового насіння	-2....3
зелена цибуля	-5....10
кріп	-8....15
зелень петрушки	-5....10
кисломолочний сир 0,5%-ної жирності	решта

Приклади приготування холодної закуски на основі кисломолочного сиру.

20 Приклад 1.

Приготували холодну закуску, як наведено вище, при цьому компоненти брали за наступним співвідношенням, мас. %:

кисломолочний сир	80
ядра гарбузового насіння	2,5
кріп	7,5
зелень петрушки	5
зелена цибуля	5.

Визначили основні органолептичні показники якості розробленої холодної закуски, що характеризувалася високими показниками. Відзначено, що отриманий продукт мав поліпшену консистенцію та зовнішній вигляд за рахунок поєднання різних компонентів. Дані наведені в таблиці.

25 Приклад 2.

Приготували холодну закуску, як наведено вище, при цьому компоненти брали за наступним співвідношенням, мас. %:

кисломолочний сир	70
ядра гарбузового насіння	2
кріп	10
зелень петрушки	8
зелена цибуля	10.

30 Визначили основні органолептичні показники якості розробленої холодної закуски, що характеризувалася гіршими показниками, консистенція порушена, органолептичні показники виражені слабо. Дані наведені в таблиці.

Приклад 3.

35 Приготували холодну закуску, як наведено вище, при цьому компоненти брали за наступним співвідношенням, мас. %:

кисломолочний сир	55
ядра гарбузового насіння	5
кріп	15
зелень петрушки	10
зелена цибуля	15.

Визначили основні органолептичні показники якості розробленої холодної закуски, що характеризувалася гіршими показниками, консистенція порушена, за рахунок великої кількості овочевої сировини, органолептичні показники виражені слабо. Дані наведені в таблиці.

Органолептичні показники холодних закусок,
одержаних за прикладами № 1-3 та найближчого аналога

Назва показника	№ прикладу			Холодна закуска із зеленню і часником (найближчий аналог)
	1	2	3	
Колір	Рівномірний, світло-зелений	Рівномірний, білий з відтінком зеленого	Рівномірний, майже білий	Рівномірний, білий з відтінком зеленого
Оцінка в балах	5	4	3	5
Консистенція	Однорідна без включень	Неоднорідна із включеннями	Неоднорідна з великою кількістю включень	Однорідна із кусочками зеленні і часнику
Оцінка в балах	5	4,5	3	3,5
Запах	Притаманний зелені	Кисломолочний	Різкий запах зелені	Різкий
Оцінка в балах	5	4	3	3,5
Смак	Ніжний з невеликою кислінкою, гостротою та смаком зелені	Кисломолочний з невеликою кислінкою	Гострий та різкий	Сильно виражена гострота та смак часнику
Оцінка в балах	4	3	3	3
Загальна оцінка	19	15,5	12	15

ФОРМУЛА КОРИСНОЇ МОДЕЛІ

- 5 Композиція інгредієнтів для приготування холодної закуски на основі кисломолочного сиру, що містить кріп, зелень петрушки і кисломолочний сир, яка **відрізняється** тим, що вона додатково містить ядра гарбузового насіння і зелену цибулю, за наступним співвідношенням вказаних компонентів, мас. %:
- | | |
|--------------------------------------|--------|
| ядра гарбузового насіння | 2...3 |
| зелена цибуля | 5...10 |
| кріп | 8...15 |
| зелень петрушки | 5...10 |
| кисломолочний сир 0,5 %-ної жирності | решта. |

Комп'ютерна верстка О. Рябко

Міністерство економічного розвитку і торгівлі України, вул. М. Грушевського, 12/2, м. Київ, 01008, Україна

ДП "Український інститут інтелектуальної власності", вул. Глазунова, 1, м. Київ – 42, 01601